

LES THERMOMÈTRES

Conservez les aliments hors de la zone de danger!

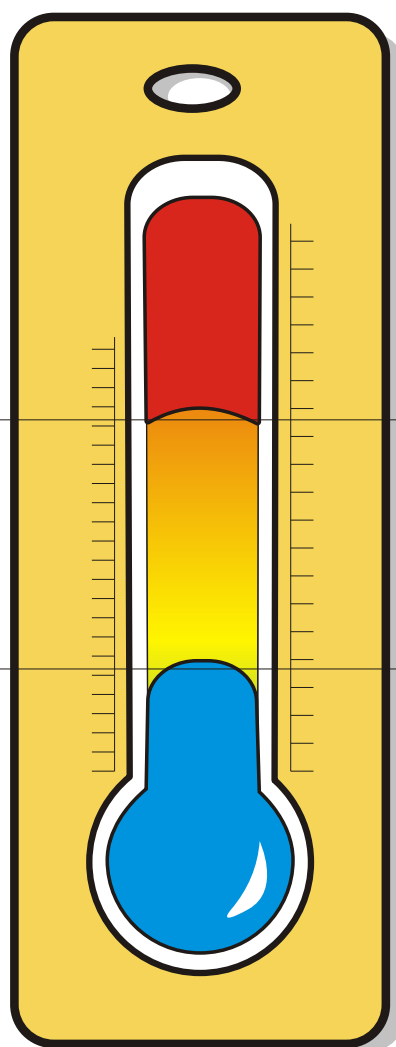
La zone de températures dangereuses s'étend de 4 °C à 60 °C (de 40 °F à 140 °F). Dans cette zone, les bactéries prolifèrent et d'autres micro-organismes pathogènes survivent.

Marge de conservation à chaud

Conservez les aliments hors de la

ZONE DE DANGER

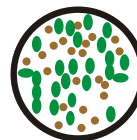
Marge de conservation à froid



Réchauffage :
74 °C (165 °F)

Conservation à chaud :
60 °C (140 °F)

Croissance et prolifération



des bactéries

Conservation à froid :
4 °C (40 °F)

Congélation :
-18 °C (0 °F)

Afin de minimiser la croissance des bactéries, assurez-vous de réchauffer, de conserver (à chaud ou à froid) et de refroidir les aliments aux températures suivantes :

- Réchauffage : 74 °C (165 °F)
- Conservation à chaud : 60 °C (140 °F)
- Conservation à froid : 4 °C (40 °F)
- Congélation : -18 °C (0 °F)